ШКОЛА гастронома

журнал для тех, кто любит готовить

июль 2005 / №13 (39)











www.gastromag.ru

ISSN 1728-6948
9 771728 694000


Товар сертифицирован
Владимир, экскаваторщик
Нина, бухгалтер
Николай, пилот
Михаил, водитель
РУССКИЙ ХИТ
Пельмени
Кремлёвские
из Телятины
Русские
Столичные
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
забота о вкусе
* Теперь в новой упаковке



Дорогие друзья!
Близится к завершению конкурс на лучшее меню для воскресного семейного обеда. Уже в следующем номере будут опубликованы результаты. Но у вас еще есть время принять в нем участие и, возможно, выиграть главный приз.
А если все-таки не успеете, не расстраивайтесь. Ведь конкурс рецептов для микроволновой печи, объявленный «Школой гастронома», продлится до конца года. Так что присылайте письма. Лучшие рецепты будут представлены в ближайших номерах журнала, а победитель по итогам года получит в подарок микроволновую печь фирмы Samsung.
Желаем успехов!

Ваша редакция

тема конкурса – выпечка

содержание









Блюда приготовлены в кулинарной студии AEG под эгидой журнала «Гастрономъ».
Компания AEG проводит бесплатные мастер-классы по кулинарии для владельцев техники AEG. Всю информацию по мастер-классам и условиям их посещения вы можете получить по телефону **(095) 775-21-71.**

условные обозначения

блюда, которые подходят для детей

вегетарианское питание

среднее время приготовления блюда

количество порций в рецепте

энергетическая ценность 1 порции

Время приготовления: **1 час 20 мин.**
Порций: **4**
1 порция: **378 ккал**

белки – 9,2 г, жиры – 25,9 г, углеводы – 27 г

* **полезный совет**

блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

блюда, приготовленные с продуктами Santa Maria

сложность приготовления блюд
легкие рецепты
рецепты средней сложности
рецепты для опытных кулинаров

пищевая ценность 1 порции









салат | китайский с кукурузой

Время приготовления: **10 мин.**
Порций: **6**
1 порция: **174,4 ккал**

белки – 3,6 г, жиры – 10,9 г,
углеводы – 15,4 г

Что нужно:

100 г молодых початков кукурузы
100 г стручкового гороха
1 красный сладкий перец
1 кочан салата
4 ст. л. кунжутного масла
2 ст. л. соевого соуса
1 ч. л. тертого свежего имбиря
соль, перец по вкусу

Что делать:

1 Початки кукурузы и стручки гороха вымыть, обсушить бумажными салфетками. В сковороде разогреть 2 ст. л. кунжутного масла, добавить 1 ст. л. соевого соуса и обжарить кукурузу и горох при постоянном перемешивании до золотистого цвета, 3 мин.

2 Салат разобрать на листья, вымыть, обсушить и крупно нарвать. Перец вымыть, удалить плодоножку и семена, тонко нарезать. Смешать в салатнице обжаренные кукурузу и горох, перец и салатные листья.

3 Оставшееся кунжутное масло смешать с оставшимся соевым соусом и свежим имбирем; посолить, поперчить по вкусу. Заправить салат. ■

кстати

Этот салат можно подать как закуску или как гарнир к жареному или тушеному мясу, индейке и курице. Особенно он хорош с жареной свининой.

салат

из копченой скумбрии с молодым картофелем



Время приготовления: **30 мин.**
Порций: **2**
1 порция: **343,9 ккал**

белки – 38,4 г, жиры – 11,0 г,
углеводы – 22,8 г

Что нужно:

120 г салата-латука
250 г молодого картофеля
175 г свеклы
2 филе копченой скумбрии
1 ст. л. хрена
1 ст. л. сметаны
1 ст. л. молока

Что делать:

1 Картофель и свеклу тщательно вымыть, отварить в мундире в отдельных кастрюлях. Слить воду, дать овощам остыть, после чего очистить их от кожицы и нарезать тонкими полукружьями. Салат разобрать на листья, вымыть, обсушить бумажными салфетками.

Скумбрию очистить, снять с кости и нарезать кусочками шириной 1,5 см.

2 Для заправки смешать хрен и сметану, развести молоком.

3 Выложить на сервировочные тарелки салатные листья. На них положить картофель и свеклу. Сверху уложить кусочки рыбы.
Полить заправкой. ■









ботвинья

Время приготовления: **35 мин.**
Порций: **4**
1 порция: **379,1 ккал**

белки – 32,1 г, жиры – 17,0 г,
углеводы – 24,4 г



Что нужно:

500 г филе красной рыбы

Для бульона:

1 морковка, 1 луковица
1 лавровый лист
3 горошины черного перца

Для ботвиньи:

по 500 г щавеля и шпината
4 огурца
100 г зеленого лука
50 г укропа
1 л кваса

Для заправки:

2 крупные редиски
1 ст. л. готового хрена
1 ч. л. сахара
соль по вкусу







БОТВИНЬЯ – это холодный суп на основе кваса, который готовят из отварного и протертого щавеля, шпината, зеленого лука, крапивы, лебеды и другой съедобной травы – «ботвы». К ботвинье подают отварную или соленую красную рыбу (семгу, лосось, кету, форель) и так называемый багренец – мелко колотый лед. Их сервируют на отдельной посуде.

Что делать:

1 Филе рыбы вымыть и нарезать крупными кубиками. Лук и морковь очистить, припечь на сухой раскаленной сковороде (2 мин.). Положить овощи в кастрюлю, влить 1 л воды, поставить на сильный огонь и довести до кипения. Уменьшить огонь, добавить куски рыбы, лавровый лист, соль и черный перец. Варить 7 мин. Рыбу шумовкой переложить в глубокое блюдо, накрыть чистым полотенцем и отставить. Бульон процедить.

* **Отварную рыбу сложно нарезать аккуратными кусками одинакового размера. Поэтому лучше разрезать на порционные куски сырое филе.**

2 Щавель и шпинат нарезать. Налить в сотейник 2 половника бульона, поставить на огонь и довести до кипения. Добавить щавель со шпинатом и варить 2 мин.

3 Отбросить зелень на дуршлаг, несколько раз сильно встряхнуть. Затем измельчить в блендере или протереть через сито.

4 Огурцы вымыть, нарезать кубиками. Лук и укроп вымыть, обсушить и мелко нашинковать.

5 Редис вымыть, натереть на мелкой терке. Добавить хрен, сахар и соль. Перемешать.

6 Лед завернуть в полотняное полотенце и наколоть с помощью молоточка. Переложить в миску.

Положить на дно каждой тарелки немного острой заправки. Добавить равные порции протертого щавеля и шпината, огурцы, лук и укроп. Залить квасом.

Отдельно подать тарелки с рыбой и льдом. ■







КСТАТИ

Помимо съедобных трав в ботвинье часто используется свекольная и морковная ботва. О свекольной ботве мы уже говорили. Морковные «вершки», особенно молодые, также не только съедобны, но и полезны. Из них готовят начинку для пирогов и пельменей, кладут в овощные супы и рагу.

Морковную ботву можно есть и в сыром виде, добавляя в зеленые салаты.









СУП | греческий авголемоно

Время приготовления: **15 мин.**
Порций: **4**
1 порция: **142,8 ккал**

белки – 7,3 г, жиры – 3,3 г,
углеводы – 20,9 г

Что нужно:

1,75 л куриного бульона
120 г мелких макаронных изделий
3 яйца
2 лимона
соль, черный молотый перец
зелень укропа и петрушки

Что делать:

1 Куриный бульон довести до кипения. (Можно использовать бульонные кубики; в этом случае суп не нужно солить.) Положить макароны и варить 5 мин.

2 Пока варятся макароны, яйца взбить в пену, добавив сок 1 лимона и 1 ст. л. холодной воды. Оставшийся лимон нарезать кружками, зелень мелко порубить.

3 Добавить во взбитые яйца 1 половник горячего бульона, перемешать. Затем добавить еще 2 половника. Перемешать, перелить смесь в кастрюлю и снять ее с огня.

Приправить солью и перцем по вкусу, разлить по тарелкам; в каждую положить по 2–3 кружка лимона и зелень. ■



наш совет

Этот рецепт готовится с «орзо», макаронными изделиями величиной чуть больше рисового зерна. Но также подойдут небольшие рожки или ракушки.



паэлья

Время приготовления: **1 час**
Порций: **8–10**
1 порция: **450,5 ккал**

белки – 29,9 г, жиры – 19,7 г,
углеводы – 38,4 г

Что нужно:

1 курица
1 морковка
2 луковицы
3 горошины черного перца
1 лавровый лист
5 зубчиков чеснока
2 красных сладких перца
2 ст. л. молотой паприки
500 г риса
6 крупных помидоров
щепотка шафрана
4,5 ст. л. оливкового масла
500 г очищенных мидий
500 г крупных креветок
соль по вкусу
зелень петрушки
2 лимона







Что делать:

1 Курицу вымыть. С грудок и ножек срезать мясо, отложить. Оставшиеся куски курицы сложить в кастрюлю с водой и довести до кипения. Снять пену, уменьшить огонь, добавить соль, очищенные и подпеченные на сухой сковороде морковь и одну луковицу. Варить 30 мин. За 8 мин. до готовности добавить черный перец и лавровый лист. Готовый бульон процедить.

2 Пока варится бульон, подготовить другие ингредиенты. Вторую луковицу и чеснок очистить и мелко нашинковать. Перцы вымыть, удалить сердцевину, нарезать небольшими кубиками. Помидоры вымыть, ошпарить крутым кипятком и снять кожицу, мякоть нарезать кубиками. Шафран замочить в 1 ст. л. холодной кипяченой воды. Отложенное куриное мясо нарезать небольшими кусками. Рис промыть.

3 Раскалить большую сковороду с высокими бортами. Влить 0,5 ст. л. растительного масла и положить куски курицы; обжаривать их по 2 мин. с каждой стороны. Не снимая сковороду с огня, вынуть курицу, сложить в миску.

4 Влить еще 2 ст. л. масла; лук, чеснок и сладкий перец обжаривать, периодически помешивая, 4 мин. Добавить оставшееся масло и рис. Быстро перемешать. Готовить 2 мин., в конце приправить молотой паприкой, перемешать.





КСТАТИ

ПАЭЛЬЯ – классическое блюдо испанской кухни. В разных провинциях этой страны паэлью готовят по-своему, добавляют в нее свинину, кролика или филе морской рыбы, например хека или морского черта. Бывает и вегетарианская паэлья. Но в любом случае обязательные ингредиенты блюда – приправленный шафраном рис, помидоры и оливковое масло.





5 Положить в сковороду подготовленные помидоры и шафран вместе с водой, в которой он замачивался. Перемешать и тушить 2 мин. Влить 1 л куриного бульона, довести до кипения, уменьшить огонь до среднего и готовить без крышки, не перемешивая, 12 мин., пока вся жидкость не впитается. Проверить, готов ли рис. При необходимости добавить еще 0,5 стакана (не больше!) куриного бульона и держать на среднем огне до готовности риса.

6 Креветки промыть холодной водой, удалить головы и снять панцирь. У крупных креветок необходимо удалить и темную кишечную мышцу.

7 Положить в паэлью креветки. Накрыть сковороду большим листом фольги и готовить 3 мин.

8 Мидии выложить в дуршлаг и промыть теплой водой. Добавить их в сковороду и готовить еще 3 мин.

* **Для традиционной испанской паэльи используют мидии в раковинах. Это, безусловно, красиво, но не очень удобно. К тому же у нас мидии в раковинах найти не так просто. Поэтому можно купить свежезамороженные креветки и мидии.**

Петрушку мелко нарезать. Лимоны нарезать крупными дольками.

Посыпать паэлью петрушкой. Сверху положить ломтики лимона. ■





паэлья вегетарианская

вариант

Что нужно:

- **3 ст. л. оливкового масла**
- **1 луковица**
- **2 зубчика чеснока**
- **2 сладких перца разных цветов**
- **4 помидора**
- **300 г риса**
- **щепотка шафрана**
- **700 мл овощного бульона**
- **200 г зеленой стручковой фасоли**
- **150 г зеленого горошка**
- **200 г свежей спаржи**
- **зелень петрушки**
- **соль, перец**

Что делать:

1. Шафран замочить в 1 ст. л. воды. Лук, чеснок, перцы и помидоры подготовить, как описано в основном рецепте. Фасоль, горошек и спаржу вымыть и обсушить. В раскаленную большую сковороду влить 2 ст. л. оливкового масла и обжаривать в нем лук, чеснок и сладкий перец, периодически помешивая, 4 мин. Добавить оставшееся масло и рис. Быстро перемешать. Готовить 2 мин.
2. Положить в сковороду помидоры и шафран вместе с водой, в которой он замачивался. Перемешать и тушить 2 мин. Влить овощной бульон, довести до кипения, уменьшить огонь до среднего и готовить без крышки, не перемешивая, 12 мин., пока вся жидкость не впитается.
3. Добавить фасоль, готовить 7 мин. Положить горошек и спаржу, готовить еще 4 мин. Снять с огня.
Посыпать зеленью петрушки, украсить ломтиками лимона.





стифадо | из кролика

Время приготовления: **1 час 15 мин.**
Порций: **6**
1 порция: **734,4 ккал**

белки – 49,0 г, жиры – 46,0 г,
углеводы – 31,1 г

Что нужно:

1 кролик весом 1,8 кг
6 ст. л. муки
соль, перец
растительное масло
2 зубчика чеснока
150 мл белого сухого вина
1,5 стакана сливок
1 ст. л. крупнозернистой горчицы
1 лавровый лист
2 веточки тимьяна
2 веточки розмарина
6 кусков белого хлеба для тостов
зелень петрушки
12 небольших картофелин







Что делать:

1 Кролика тщательно вымыть. Разрезать на части.

* **В зависимости от размера кролика режут на 6 или 8 частей: 2 задние лапы, 2 передние с плечом и 2–4 седловых сочленения.**

2 Смешать на плоской тарелке муку с солью и перцем. Обвалять в этой смеси куски кролика.
Разогреть в сковороде оливковое масло. Обжарить крольчатину с обеих сторон, по 3 мин. с каждой. Переложить в широкую кастрюлю, накрыть крышкой и оставить в теплом месте.

3 В сковороду, где жарился кролик, положить очищенный раздавленный чеснок, влить вино. Выпаривать на сильном огне, пока не останется половина всего объема. Добавить сливки, горчицу, лавровый лист. Перемешать, готовить еще 5 мин. Перелить в кастрюлю с кроликом.

4 Поставить кастрюлю на слабый огонь, тушить под крышкой 1 ч. Тимьян и розмарин вымыть, обсушить и мелко нарезать. Добавить к кролику за 15 мин. до готовности.

5 Приготовить «зеленые» гренки. С кусков хлеба срезать корку. Разрезать каждый кусок по диагонали на две части так, чтобы получились треугольники. Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарезать. В сковороде разогреть растительное масло. Обжарить в нем кусочки хлеба до золотистого цвета, по 1 мин. с каждой стороны. Брать горячие гренки вилкой и обмакивать в зелень петрушки.

6 Приготовить картофельный гарнир.
Разогреть духовку до 200 °С. Картофель вымыть и обсушить. Сделать на каждой картофелине глубокие поперечные надрезы, не доходя до низа примерно 1 см. Интервалы между надрезами должны быть 3–4 мм. Поместить картофель на противень, сбрызнуть растительным маслом и запекать 25 мин. На блюдо выложить куски кролика в соусе и картофель. Отдельно подать гренки. ■







Кстати

В отличие от многих пряностей РОЗМАРИН не теряет своего аромата при длительном приготовлении блюд, поэтому он незаменим при тушении мяса или птицы. Он придает особый вкус супам – мясным, куриным, овощным. Специфический, чуть смолистый запах розмарина очень хорошо сочетается с картофелем. Свежие листья розмарина дают более чистый аромат, чем высушенные. Кстати, розмарин хорошо растет на подоконнике.



креветки и мидии | на картофеле «пай»

Сальмон

Время приготовления: **35 мин.**
Порций: **6**
1 порция: **504,7 ккал**

белки – 22,6 г, жиры – 35,2 г,
углеводы – 24,3 г



Что нужно:

- **1 банка креветок «Сальмон»**
- **1 банка мидий «Сальмон»**
- **150 мл оливкового масла**
- **2 зубчика чеснока**
- **2 помидора**
- **2 ст. л. лимонного сока**
- **1 ст. л. свежего базилика**
- **100 мл сливок**
- **1 ст. л. свежего укропа**
- **500 г картофеля**
- **3 ст. л. крахмала**
- **3 ст. л. растительного масла**







Что делать:

1 Креветки и мидии поочередно откинуть на дуршлаг, дать стечь всему соусу. Переложить креветки и мидии в отдельные миски.
Чеснок очистить и измельчить. Помидоры вымыть, сделать сверху крестообразный надрез, обдать кипятком и снять кожицу. Протереть томаты через сито.
Базилик вымыть, обсушить и разобрать на листики.
Разогреть в сотейнике 3 ст. л. оливкового масла, обжарить половину измельченного чеснока (30 сек.). Положить креветки и жарить еще 30 сек. Добавить протертые помидоры, лимонный сок и базилик. Уменьшить огонь и готовить 10 мин. Снять с огня и оставить в теплом месте.

2 Укроп вымыть, обсушить бумажным полотенцем и измельчить. В чистом сотейнике разогреть оставшееся оливковое масло, обжарить чеснок, выложить мидии, готовить 30 сек. Добавить сливки и укроп. Перемешать, уменьшить огонь и готовить 10 мин. Снять с огня и оставить в теплом месте.

3 Картофель очистить, нарезать тонкой соломкой, выложить на бумажные салфетки, чтобы картофельная соломка хорошо обсохла.

4 Крахмал просеять через сито на разделочную доску. Обвалять в нем картофельную соломку так, чтобы он равномерно распределился по картофелю.

5 Хорошо разогреть в сковороде растительное масло. Выкладывать по 2 ст. л. картофельной соломки и обжаривать порциями по 2 мин. с каждой стороны. Готовые лепешки выкладывать на бумажные салфетки, чтобы стекало лишнее масло.

6 На половину получившихся лепешек выложить по 1–1,5 ст. л. креветок в томатном соусе, на оставшиеся – по 1–1,5 ст. л. мидий в сливочном соусе. Перед подачей на стол поставить в духовку, предварительно разогретую до 200 °С, накрыть аллюминиевой фольгой и прогреть 5 мин. ■







Кстати

Креветки и мидии – отличный источник белка и йода, важнейших микроэлементов и аминокислот. Они некалорийны и прекрасно подходят для диетического питания. Креветки и мидии полезны вдвойне, если их качество тщательно контролируется, если они обрабатываются по самым современным технологиям. Как, например, продукция «Сальмон» – разнообразные морепродукты, готовые к употреблению.



Школа
кулинарного мастерства

Уметь вкусно готовить сегодня модно. Знакомиться с новыми людьми всегда интересно. В Школе кулинарного мастерства можно не только многому научиться, но и приятно провести время. Это клуб единомышленников, где всегда рады встрече с друзьями. Занятия в нашей школе – это настоящее удовольствие и отличный отдых.



четырехчасовой мини-курс

Стоимость курса: 75 у.е.

Утро с 11.00 до 15.00. Вечер с 18.00 до 22.00.

июль

Вторник • 5, 12, 19, 26
- утро — *средиземноморская кухня*
- вечер — *десерты и выпечка*

Среда • 6, 13, 20, 27
- утро — *блюда из рыбы и морепродуктов*
- вечер — *быстрые рецепты*

Четверг • 7, 14, 21, 28
- утро — *японская кухня*
- вечер — *десерты и выпечка*

август

Вторник • 2, 9 16, 23
- утро — *итальянская кухня*
- вечер — *итальянская кухня*

Среда • 3, 10, 17, 24
- утро — *французская кухня*
- вечер — *японская кухня*

Четверг • 4, 11, 18, 25
- утро — *салаты и закуски*
- вечер — *детское меню*

г. Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1.
Телефон для справок: 725-10-70.
Информацию о Школе кулинарного мастерства вы можете получить на сайте **www.gastromag.ru**

Летом совсем не хочется проводить все свободное время у плиты. Техасско-мексиканская кухня Tex Mex предлагает множество рецептов быстрых и одновременно сытных блюд. Ароматные приправы и соусы с ярким вкусом, выпускаемые под торговой маркой Santa Maria, одинаково хорошо сочетаются с овощами, мясом и рыбой. Поверьте: мексиканцы знают, что надо есть в летнюю жару.

Салат

с кукурузными чипсами



Время приготовления: **15 мин.**
Порций: **2**
1 порция: **143,9 ккал**

белки – 6,2 г, жиры – 5,7 г, углеводы – 16,9 г

Что нужно:

4 кукурузных чипса Santa Maria
4 ст. л. соуса «Тако» Santa Maria
2 помидора
1 крупный сладкий перец
100 г салата корн

Что делать:

1 Кукурузные чипсы разломать на небольшие кусочки. Сложить в миску, добавить соус «Тако» и перемешать. Дать настояться 10–15 мин. Чипсы после этого станут мягче, но тем не менее останутся хрустящими.

2 Помидоры вымыть, нарезать крупными кусками. Перец вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину, нарезать толстой соломкой. Салат разобрать на листики, вымыть и обсушить. Смешать в салатнице помидоры, перец и салатные листья. Заправить небольшим количеством соуса с чипсами. Оставшийся соус подать отдельно. ■









тортильи | с говядиной и миндалем

Время приготовления: **35 мин.**
Порций: **4**
1 порция: **779,5 ккал**

белки – 32,4 г, жиры – 32,1 г, углеводы – 90,2 г

Что нужно:

1 упаковка тортилий Santa Maria
3 ст. л. чесночного соуса Santa Maria
500 г говяжьего фарша
1 луковица
0,3 стручка острого зеленого перца
0,5 стакана миндаля
2 больших помидора
2 ст. л. растительного масла

★ Чесночный соус Garlic Salsa можно есть, просто намазывая на хлеб. Но добавить его в мясной или рыбный фарш, суп, овощной салат, разумеется, тоже хорошо.
★ Соус «Тако» готовят из помидоров, лука, перца халапеньо, чеснока, зеленого чили и различных вкусовых добавок. Его можно использовать не только в блюдах техасско-мексиканской кухни – «Тако» придаст приятную остроту любому овощному и мясному блюду.









Что делать:

1 Лук очистить, мелко нарезать. Острый перец вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину, еще раз промыть и нарезать тонкими полукольцами. Миндаль размолоть в мелкую крошку. В сковороде разогреть растительное масло, добавить лук и обжаривать 1 мин. Выложить мясной фарш, тщательно перемешать, разминая комочки вилкой. Готовить, помешивая, на сильном огне 3 мин.

2 Добавить к мясу перец и измельченный миндаль. Уменьшить огонь и готовить, постоянно помешивая, 2 мин.

*** Острота этого блюда будет зависеть от количества перца. Если использовать треть стручка среднего размера (кусочек примерно 3 см), тортильи получатся умеренно острыми.**

3 Влить в сковороду чесночный соус, перемешать и готовить на небольшом огне 5 мин. Снять с огня, накрыть крышкой и дать постоять 5 мин.

4 Помидоры нарезать кружками толщиной 1 см. Обжарить в небольшом количестве растительного масла по 30 сек. с каждой стороны. Помидоры также можно обжарить на гриле.

На каждую тортилью положить по кружку помидора и по 2–3 ст. л. мясной начинки. Свернуть лепешки в трубочки и подать к столу. ■





*** TEX MEX, или техасско-мексиканская кухня, – это, во-первых, овощи, произрастающие в Центральной Америке, и, во-вторых, старинные индейские кулинарные традиции. Из мексиканской кухни взяты кукуруза и бобы, из техасской – многочисленные добавки и острота.**

*** Ассортимент Santa Maria из жгучей техасско-мексиканской кухни подарит вам новые идеи по быстрому приготовлению пищи.**



*** Обжаренным во фритюре кукурузным тортильям «Тако» обычно придают форму полумесяца, внутрь которого вкладывают мясную или куриную начинку и овощи. Их также можно есть как чипсы.**

*** Мексиканские лепешки тортильи выпекают из пресного пшеничного или кукурузного теста. В них заворачивают мясную или овощную начинку. А иногда используют и для приготовления сладких блюд.**





Суп из авокадо

Santa Maria

Время приготовления: **30 мин.**
Порций: **4**
1 порция: **51,4 ккал**

белки – 2,2 г, жиры – 0,1 г, углеводы – 10,4 г

Что нужно:

2 авокадо
1 сладкий перец
40 г зеленого лука
соль, перец по вкусу

Для овощного бульона:

1 луковица
1 морковка
1 стебель черешкового сельдерея
1 лавровый лист
2–3 горошины душистого перца Santa Maria

Что делать:

1 Лук и морковь очистить, сельдерей вымыть. Все овощи крупно нарезать. Разогреть сухую сковороду, обжарить на ней овощи (3 мин.). Переложить овощи в кастрюлю, влить 1 л воды, довести до кипения, положить лавровый лист, душистый перец и соль. Варить на умеренном огне 20 мин. Снять бульон с огня, процедить через мелкое сито.

2 Авокадо разрезать вдоль пополам, вынуть косточку и снять кожуру. Перец вымыть, разрезать пополам и удалить сердцевину. Лук вымыть, обсушить, нарезать крупными кусками.

3 Выложить авокадо, перец и зеленый лук в чашу блендера, измельчить в пюре. Переложить в кастрюлю, залить овощным бульоном, поставить на огонь и довести до кипения. Сразу же снять с огня. При необходимости посолить.

Суп можно подавать как горячим, так и холодным.



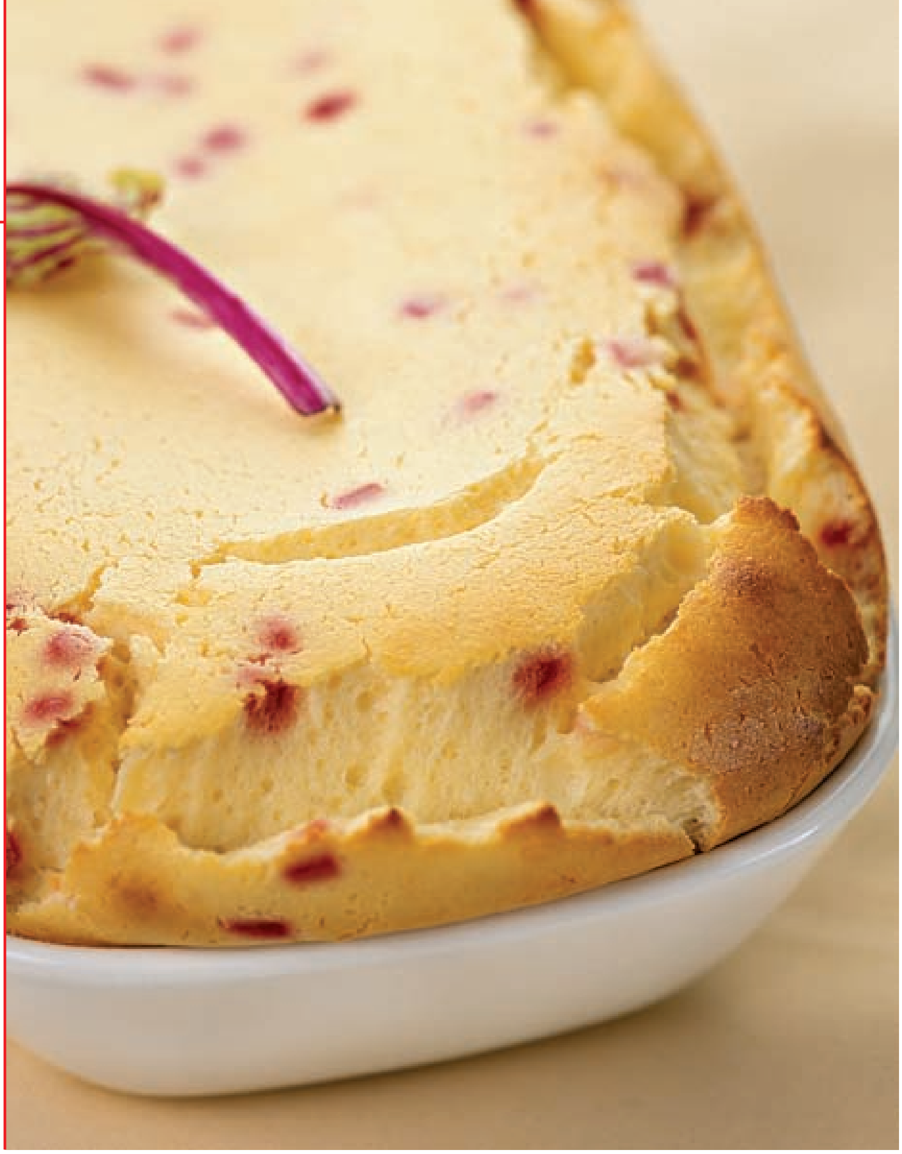






запеканка

творожная со свекольной ботвой



Время приготовления: **1 час 10 мин.**
Порций: **6**
1 порция: **270,4 ккал**

белки – 18,7 г, жиры – 16,8 г, углеводы – 11,1 г

Что нужно:

300 г черенков свекольной ботвы
3 ст. л. сахара
1 ч. л. лимонного сока
200 г творога
300 г сливочного сыра
2 яйца
1 ст. л. муки

Что делать:

1 Свекольную ботву перебрать, удалить крупные листья. Черенки тщательно вымыть, очень мелко нарезать. В кастрюле вскипятить небольшое количество воды, положить 1 ст. л. сахара и влить лимонный сок. Опустить в кипящую воду ботву и варить на среднем огне 5 мин., затем откинуть на дуршлаг и выложить на бумажные салфетки, чтобы она хорошо обсохла.

2 Смешать в большой миске творог, сливочный сыр и яйца. Взбить миксером до состояния пышной однородной массы, 3 мин. Добавить оставшийся сахар и муку. Еще раз взбить (2 мин.).

3 Ввести в сырно-творожную массу свекольную ботву, перемешать. Выложить в форму для запекания, смазанную растительным маслом, верх разровнять лопаткой. Запекать 50 мин. в разогретой до 180 °С духовке.

КСТАТИ

Запеканка немного осядет через 3–4 мин. после того, как вы достанете ее из духовки. Но она останется нежной и воздушной.



1



2



3



оладьи | овощные



Время приготовления: **35 мин.**
Порций: **6**
1 порция: **132,7 ккал**

белки – 4,5 г, жиры – 6,9 г,
углеводы – 13,0 г

Что нужно:

500 г зеленого горошка (моркови или кабачков)
1 ст. л. смеси для овощей Santa Maria
2 яйца
50 г муки
1 ч. л. сахара
0,5 ч. л. разрыхлителя
75 мл молока
2 ст. л. растительного масла







Что делать:

1 Горошек перебрать, промыть и обсушить. С помощью блендера измельчить до состояния пюре. Добавить в чашу блендера 1 ст. л. приправы для овощей Santa Maria, яйца, муку, разрыхлитель, сахар и соль. Хорошо взбить.

2 Не прекращая взбивать, влить тонкой струйкой молоко. Перелить смесь в миску. Смесь по консистенции должна напоминать очень жидкую сметану.

3 Хорошо нагреть сковороду. Влить растительное масло. Выкладывать овощную смесь из расчета 1 разливная ложка на 1 блинчик. Готовить 1 мин.

4 Перевернуть блинчики на другую сторону и готовить еще 1 мин. Переложить готовые блинчики на блюдо, накрыть и оставить в теплом месте. Продолжать готовить, пока не кончится вся смесь.

* **Таким же образом можно испечь блинчики, например, из моркови или кабачков. Разница только в предварительной подготовке овощей.**

5 Подготовка моркови.
В кастрюле вскипятить воду, слегка подсолить. Морковь очистить, опустить в кастрюлю на 1 мин., отбросить на дуршлаг и дать остыть. Натереть на крупной терке, добавить остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Точно так же можно подготовить для выпечки блинчиков пастернак и репу.

6 Подготовка кабачка.
Кабачок вымыть, очистить от кожуры и натереть на крупной терке.

* **Если вы используете молодые, некрупные кабачки, семена удалять необязательно. У больших же кабачков семена удалить необходимо.**

Отжать кабачковую массу, чтобы стек сок. Затем добавить все необходимые ингредиенты и взбить в блендере, как описано в основном рецепте. ■







Кстати

Под торговой маркой Santa Maria производятся не только традиционные сухие пряности, но и готовые приправы к самым разным блюдам. Эти смеси очень удобны в использовании: вам не нужно задумываться, сколько добавить куркумы, перца, сушеного орегано или мускатного ореха – все компоненты приправы подобраны в пропорциях, необходимых для приготовления данного блюда и наилучшим образом соответствующих его характеру.





Едим Дома

НТВ

Рецепт Юлии Высоцкой

семга
на гриле

Время приготовления: **20 мин.**
Порций: **4**
1 порция: **403,6 ккал**

белки – 39,1 г, жиры – 26,5 г,
углеводы – 2,1 г

Что нужно:

800 г филе семги на коже
2 зеленых перца чили
1 лайм
кусочек свежего имбиря длиной 3 см
2 веточки зеленого базилика
соль по вкусу

Что делать:

1 Имбирь очистить, натереть на мелкой терке. Лайм вымыть, теркой снять с него цедру. Перцы чили вымыть, разрезать пополам, удалить семена и плодоножку, еще раз промыть под сильной струей холодной воды, нарезать небольшими кубиками. Базилик вымыть, обсушить и разобрать на листики. Перемешать в миске имбирь, цедру, перцы, листья базилика и щепотку соли.



2 Филе семги вымыть и нарезать вместе с кожей порционными кусками длиной 10 см.
Каждый кусок натереть получившейся смесью, сложить пополам и закрепить зубочистками.



* **Чтобы деревянные зубочистки не горели на гриле, предварительно положите их минут на 20 в миску с холодной водой.**

Обжаривать семгу на гриле – по 4 мин. с каждой стороны.

уксус

малиновый



Время приготовления: **15 мин.**
Количество: **750 мл**
На весь объем: **99,1 ккал**

белки – 0,8 г, жиры – 0,3 г,
углеводы – 23,3 г

Что нужно:

200 г малины
500 мл столового уксуса
1 ст. л. сахара

* **Уксусом с ароматом малины очень хорошо заправлять овощные и фруктовые салаты. Его часто добавляют в соусы и маринады для мяса и птицы. Кроме того, малиновый уксус можно использовать при консервировании овощей.**

Что делать:

1 Малину перебрать, слегка промыть проточной водой, тщательно обсушить бумажными салфетками. Половину ягод раздавить вместе с сахаром, положить в банку. Уксус немного нагреть и залить им малину. Банку плотно закрыть и оставить в прохладном месте на 1–2 дня.

2 Уксус процедить в бутылку. Добавить оставшиеся целые ягоды малины. Дать настояться неделю.

кстати

Так же готовят уксусы из других летних ягод – земляники, ежевики, черники. Вместе с ягодами можно добавить и молодые листики этих растений.







ПИРОГ | ЯГОДНЫЙ ПОЛОСАТЫЙ

Спонсор рецепта

ЖАР-ПТИЦА
Здоровая Кухня

Время подготовки: **2 часа 15 мин.**
Время приготовления: **35 мин.**
Порций: **10**
1 порция: **315,6 ккал**

белки – 1,8 г, жиры – 18,3 г, углеводы – 35,9 г

Что нужно:

2 стакана муки
щепотка соли
200 г сливочного масла
200 г сметаны
2 ст. л. сахарного песка
по 200 г малины и ежевики
200 г черешни или вишни
1 зеленое яблоко
3 ст. л. крахмала
200 г сахарной пудры







Для приготовления ягодного пирога мы использовали кухонные принадлежности фирмы «Жар-птица – здоровая кухня». Эта компания представляет все необходимое для тех, кто любит готовить. Девиз компании – «На кухне нет мелочей».

Что делать:

1 Муку вместе с солью просеять на разделочную доску, добавить сливочное масло, нарезанное кусочками, и вымешивать 10 мин. Добавить 3 ст. л. сахара и сметану. Вымесить гладкое эластичное тесто. Собрать тесто в шар, завернуть его в пищевую пленку и поставить на 2 ч в холодильник.

2 Разогреть духовку до 180 °С. Противень накрыть антипригарным ковриком. Ни противень, ни коврик смазывать маслом не нужно.
Тесто раскатать прямо на противне с помощью мини-скалки, придав тесту форму большого равнобедренного треугольника. Раскатывать от середины к краям так, чтобы края получились более толстыми. Руками сделать по краям аккуратные бортики высотой примерно 3 см. (При выпечке они немного растекутся и станут ниже.)
Положить внутрь треугольника сухую фасоль или бобы, поставить в духовку и выпекать 20 мин. Вынуть корж, удалить фасоль. Края подровнять.

3 Ягоды перебрать, вымыть и разложить на бумажные салфетки, чтобы они обсохли. С помощью ножа-выемки вырезать из яблока шарики.

4 Крахмал развести в 4 ст. л. воды. Добавить сахарную пудру, тщательно размешать. С помощью кулинарной кисти из силикона смазать получившейся помадкой выпеченную форму для пирога.

5 Ягоды и яблочные шарики уложить на тесто рядами, чередуя ряды по цвету. Поставить в холодильник на 1 ч.

6 Используя рассеиватель, присыпать пирог ровным слоем сахарной пудры.

Разрезать на порционные куски и подать к столу. ■







КСТАТИ

Антипригарный коврик (производство – Германия) используют не только для выпечки пирогов и тортов, но и для запекания мяса, рыбы и овощей. Его оценят те, кто следит за своим здоровьем, ведь блюда готовятся без масла и жира. Кроме того, на коврике можно сушить в духовке грибы и ягоды – не опасаясь, что они пригорят. Антипригарный коврик рассчитан на 1000 использований.





крюшон

Время приготовления: **2 часа 10 мин.**
Порций: **15**
1 порция: **102 ккал**

белки – 10,8 г, жиры – 0,2 г,
углеводы – 9,1 г

Что нужно:

1 бутылка сухого белого вина
1 бутылка шампанского
2 персика
500 г клубники
200 г черешни
2 ст. л. сахара







КРЮШОНЫ – холодные освежающие напитки, которые делают из смеси различных вин с добавлением свежих или консервированных фруктов и ягод. Лето – лучшее время для их приготовления. Подается крюшон в больших чашах-крюшонницах. По бокалам его разливают стеклянной или пластмассовой ложкой.

Что делать:

1 Шампанское заранее поставить в холодильник. Приготовить лед. Клубнику тщательно перебрать, вымыть и обсушить. Несколько красивых ягод отложить для украшения. Положить оставшуюся клубнику в миску, присыпать сахаром. Поставить в холодильник на 1 ч, чтобы клубника дала сок.

2 Персики и черешню вымыть, обсушить. Персики разрезать пополам, удалить косточку, а затем нарезать дольками. Из черешни косточки можно не удалять.

3 Вынуть клубнику из холодильника и перелить вместе с выделившимся соком в крюшонницу. Положить персики и черешню. Влить сухое вино и вновь поставить в холодильник минимум на 1 ч.

4 Перед подачей на стол добавить в крюшонницу отложенную клубнику. Влить холодное шампанское. Положить в бокалы по несколько кусочков льда и разлить крюшон. ■





* **Крюшоны могут быть и слабоалкогольными, и крепкими. В последние помимо вина добавляют коньяк, ром или крепкие ликеры. Так, в этот напиток можно влить 200 мл коньяка или клубничного ликера.**

КСТАТИ



Фрукты и ягоды для крюшона надо подбирать так, чтобы аромат одних не заглушал другие. Клубника и персики дают идеальное сочетание вкуса и аромата, а нейтральная черешня подходит для любых комбинаций.
Для детей можно приготовить крюшон на основе натурального сока и газированной минеральной воды.

десерт



панакотта | малиновая



Время приготовления: **25 мин. + 2 часа**
Порций: **6**
1 порция: **286,2 ккал**

белки – 11,2 г, жиры – 11,4 г,
углеводы – 34,7 г



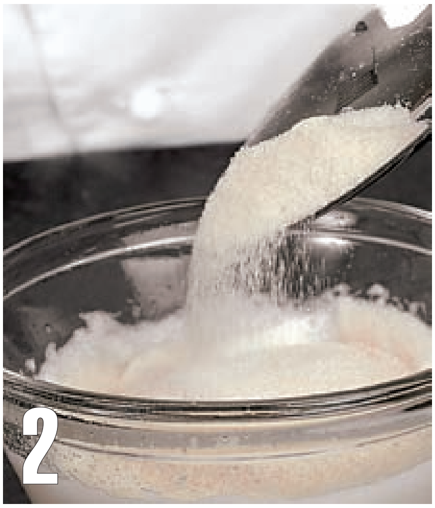
Что нужно:

3 стакана малины
200 г сливочного сыра
6 ст. л. сахара
0,5 ч. л. ванильной эссенции
2,5 ч. л. желатина в порошке
0,25 стакана молока
0,25 стакана сливок

Для соуса:

2,5 стакана смеси малины
и клубники
0,25 стакана сухого белого вина
2 ст. л. сахара







ПАНАКОТТА (буквально – «вареные сливки») – популярный итальянский десерт. Сливочный крем, который служит ему основой, прекрасно сочетается с самыми разными ягодами, фруктами и цукатами. Поэтому видов панакотты может быть очень много. Замените малину тем же количеством земляники, ежевики или абрикосов – и у вас получится новое, не менее вкусное блюдо.

Что делать:

1 Малину перебрать, слегка промыть проточной водой, тщательно обсушить бумажными салфетками. Измельчить ягоды в блендере. Переложить малиновое пюре в сито и протереть, чтобы удалить зернышки.

2 Сливочный сыр взбить венчиком в пышную массу, добавить сахар и ванильную эссенцию. Перемешать.

3 Выложить получившуюся сырную массу в чашу блендера, добавить малиновое пюре и взбить в пышную пену. Перелить в миску.

4 Желатин всыпать в молоко, дать ему набухнуть. Сливки прогреть, не доводя до кипения, добавить в них молоко с желатином, тщательно перемешать. Желатин должен полностью раствориться.
Аккуратно влить сливки с желатином в миску с малиново-сырной массой.

5 Протереть смесь через сито и разлить по небольшим порционным формочкам. Поставить в холодильник минимум на 2 ч, до полного застывания.

6 Приготовить соус.
Смешать сахар с вином. Нагревать, пока сахар полностью не растворится. Добавить свежие ягоды, готовить 1 мин. Дать остыть.
Вынуть формочки из холодильника, перевернуть на тарелки, накрыть на несколько секунд горячим полотенцем. Снять формочки с десерта. Полить соусом и подать к столу.

Панакотта может храниться в холодильнике 1–2 дня. ■





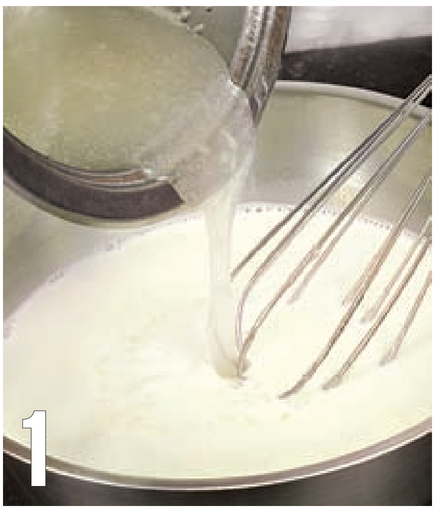


КСТАТИ



Покупая малину, проследите за тем, чтобы она была крепкой, без следов сока на поверхности – сок появляется на примятых ягодах. Для приготовления варенья и джемов нужна слегка недозрелая малина – в ней содержится больше пектина. Малину можно замораживать: разложите ее одним слоем на подносе и поставьте в морозильную камеру; затем замороженные ягоды переложите в пакет.





«Глазунья» из абрикосов

Время приготовления: **1 час 10 мин.**
Порций: **4**
1 порция: **40,4 ккал**

белки – 1,8 г, жиры – 0,8 г, углеводы – 6,5 г

Что нужно:

2 больших абрикоса
120 мл молока
1 ч. л. желатина в порошке
4 ч. л. сахара
щепотка ванильного сахара

Что делать:

1 Всыпать желатин в сотейник с молоком, дать ему набухнуть. Постоянно помешивая, нагревать на среднем огне, пока желатин не растворится. Снять с огня, добавить 2 ч. л. сахара и ванильный сахар.

2 Вылить желе на плоское блюдо слоем 0,5 см. Дать застыть, а затем вырезать из него 4 одинаковых овала длиной 8 см и шириной 4 см.

3 Абрикосы разрезать пополам, удалить косточку. В сотейник налить немного воды, всыпать оставшийся сахар и довести до кипения. Уменьшить огонь, положить абрикосы и готовить 2 мин. Выложить половинки абрикосов на молочное желе.





УЕЗЖАЕШЬ В ОТПУСК – ПОДПИШИСЬ НА ЛЮБИМЫЙ ЖУРНАЛ

Дорогие читатели! Вы можете подписаться на наши журналы «Гастрономъ» и «Школа гастронома» через редакцию.

Стоимость одного номера журнала «Гастрономъ» – 65 руб.

Журнал выходит 1 раз в месяц. Вы можете подписаться на любые номера в течение 2005 года. Оформив подписку до 15 числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.

Для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины:

- стоимость одного номера журнала «Гастрономъ» – 2,80 $

Для остальных стран

- стоимость одного номера журнала «Гастрономъ» – 7,70 $

Стоимость одного журнала «Школа гастронома» – 30 руб.

Журнал выходит два раза в месяц. Стоимость подписки на один месяц 60 руб. Вы можете подписаться на любые номера в течение 2005 года. Оформив подписку на журнал до 15 числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.

Для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины:

- стоимость одного номера журнала «Школа гастронома» – 1,50 $

Для остальных стран

- стоимость одного номера журнала «Школа гастронома» – 3,00 $

Подписаться на наши журналы очень просто.

1. Заполните квитанцию. Укажите Ф.И.О., адрес, на который будет приходить заказная бандероль с журналами, ваш контактный телефон.

2. Поставьте отметку на выбранном варианте.

3. Отметьте крестиком номера журналов в квитанции.

4. Оплатите квитанцию в любом отделении Сбербанка РФ. Копию оплаченной квитанции отправьте к нам в редакцию по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр.1, или по факсу: (095) 725-1074.

В случае неполной информации в квитанции мы будет ориентироваться на уплаченную вами сумму.

В цену подписки не включена комиссия Сбербанка.

Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение 3 дней с момента выхода журнала.

Вы также можете оформить подписку на наши журналы и в других странах.

Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.

Beneficiary: ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn». Acc. №40702840538040205252 with Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T. Code: SARRUMM

Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia

Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N, Acc.890-0057-610

Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.



Также подписаться на журнал можно в любом отделении связи или через подписные агентства.

АПР: объединенный каталог «Пресса России»
44140, 44141 – Гастрономъ;
84584, 83273 – Школа гастронома

Роспечать: каталог агентства «Роспечать»
81150, 81158 – Гастрономъ;
83316, 83284 – Школа гастронома

МАП: каталог российской прессы
ПОЧТА РОССИИ
12598, 99378 – Гастрономъ;
12599, 11308 – Школа гастронома

Интер-почта-2003:
тел. (095) 500-0060 (по Москве)
(095) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)

Вся пресса: тел. (095) 787-3445

Коммерсант-Челябинск: тел. (351) 778-0699

Обновление: г. Сергиев Посад,
тел. (254) 6-0983

ЧП Мостовщикова С.М.:
г. Тюмень, тел. (3452) 25-0036

Подписное агентство KSS:
г. Киев, тел. (044) 270-6220
30850 – Гастрономъ;
34035 – Школа гастронома

где купить

Маринады и специи Santa Maria
«Паулиг экспорт»
Единые справочные:
г. Москва, тел.: (095) 737-9336,
г. Санкт-Петербург, тел.: (812) 570-4048,
г. Н. Новгород, тел.: (8312) 363-682,
www.santamaria.ru

Пресервы ТМ «Сальмон»
во всех крупных супермаркетах

Товары для кухни от компании «Жар-птица – Здоровая Кухня»
г. Москва, Электродный проезд, 6–36,
тел.: (095) 176-7610, 176-3542, e-mail: info@fire-bird.ru

Извещение

ЗАО «Издательский Дом «Вкусная жизнь»
(наименование получателя платежа)

7743038046 — № 40702810338040105252
(ИНН получателя платежа) — (номер счета получателя платежа)

в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России
(наименование банка получателя платежа)

БИК 044525225 — № 30101810400000000225
(номер кор.сч.банка получателя платежа)

подписка на журнал
- ☐ ГАСТРОНОМЪ
- ☐ ШКОЛА гастронома
- ☐ ГАСТРОНОМЪ + ШКОЛА гастронома

на 2005 год по месяцам:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

(наименование платежа)

Сумма платежа ________ руб. ________ коп.
Сумма платы за услуги ________ руб. ________ коп.
Итого: ________ руб. ________ коп.

Кассир

Квитанция

ЗАО «Издательский Дом «Вкусная жизнь»
(наименование получателя платежа)

7743038046 — № 40702810338040105252
(ИНН получателя платежа) — (номер счета получателя платежа)

в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России
(наименование банка получателя платежа)

БИК 044525225 — № 30101810400000000225
(номер кор.сч.банка получателя платежа)

подписка на журнал
- ☐ ГАСТРОНОМЪ
- ☐ ШКОЛА гастронома
- ☐ ГАСТРОНОМЪ + ШКОЛА гастронома

на 2005 год по месяцам:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

(наименование платежа)

Сумма платежа ________ руб. ________ коп.
Сумма платы за услуги ________ руб. ________ коп.
Итого: ________ руб. ________ коп.

Кассир

анонс





закуски	рулетики из огурцов
супы	свекольник абрикосовый суп
птица	утиное филе с ягодным соусом
овощи	фаршированные кабачки
рыба	палтус в масле из настурции
выпечка	вишневый штрудель
десерт	торт-мусс с ягодами
консервирование	маринованные кабачки



■ **следующий номер выйдет 18 июля**

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

«   »   2005 г.

(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

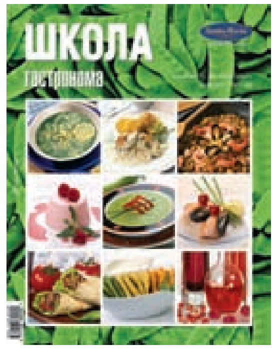
«   »   2005 г.

(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон



№13 (39), июль 2005

ШКОЛА гастронома

выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Редакция:
главный редактор Андрей Захарин
главный художник Ирина Лещенко
зам. главного редактора Александр Стариков
бильдредактор-стилист Екатерина Овсепян
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Ольга Пахтусова
фотограф Дмитрий Курбатов
редакторы Александр Ильин, Ирина Мосолова, Татьяна Олефиренко
веб-редактор Юлия Товбина
корректор Любовь Никифорова
над номером работали Вадим Жадько, Иван Фролов
повар-консультант Константин Жук
исполнительный директор Ольга Ткалич
директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Николай Акимов, Елена Матвеева, Жанна Русакова, Марина Челознова
тел.: 725-1071
Отдел маркетинга: Евгений Матяш, Анна Мельникова
тел.: 725-1070
Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова (менеджеры по регионам)
тел.: 725-1070
Подписка: Ольга Никулушкина
тел.: 792-5562
Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс»
тел.: 795-0295
Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Екатерина Панюшкина
Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 206 750
Цена свободная
Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Дмитрий Курбатов

Издание зарегистрировано в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций. Свидетельство о регистрации средства массовой информации №77-15924 от 07.07.2003 г.



Теперь за Вашими продуктами присмотрят как следует

Наконец у Вас на кухне появился помощник – умный, надежный, легкий в общении и весьма привлекательный. Он отлично знает, как сохранить Ваши продукты свежими и полными витаминов. Для этого у него есть все необходимое – многопоточная система охлаждения, электронное управление, цифровой дисплей и прочные полки из закаленного стекла. Холодильник Samsung RL33EAMS позаботится о продуктах с умом.

SAMSUNG

Галерея Samsung: г. Москва, ул. Тверская, д. 9/17, стр. 1.
Информационный центр: 8-800-200-0-400. www.samsung.ru. Товар сертифицирован